

Es untuk penanganan ikan- Bagian 3: Penanganan dan Pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Teknik pengolahan dan penanganan	2
Lampiran A (informatif) Proses pengolahan dan penanganan es balok.....	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan es balok yang akan dipasarkan untuk penanganan ikan, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-01-4872-1998 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun .dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat konsensus pada tanggal 25 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-undang perikanan No 31/2004 tentang Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 6 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Es untuk penanganan ikan – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku es yang digunakan dalam penanganan ikan dan tidak berlaku untuk es yang digunakan untuk tujuan lain.

2 Acuan normatif

SNI 01-4872.2-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan es yang memenuhi persyaratan dan mempunyai jaminan mutu

3.2

penanganan

rangkaian kegiatan untuk mempertahankan es agar memenuhi persyaratan dan jaminan mutu selama pendistribusian, penyimpanan serta pemanfaatan

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya didalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek, yaitu: bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan ekonomi (*economic fraud*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku es untuk penanganan ikan sesuai dengan SNI 01-4872.2-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan es untuk pengolahan dan penanganan ikan adalah sebagai berikut.

- a) Bak penampungan air;
- b) Pompa air;
- c) Penyaring air;
- d) Termometer;
- e) Pan pencetakan / pembeku;

- f) Alat pembekuan;
- g) Bak pembekuan;
- h) Alat pembuat es curai;

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan dan penanganan es untuk penanganan ikan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik pengolahan dan penanganan

6.1 Es balok

6.1.1 Penampungan air

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: menjamin ketersediaan bahan baku air yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku air yang layak minum ditampung dalam tangki/bak penampungan tertutup yang saniter.

6.1.2 Pengisian pan pencetakan

- a) Potensi bahaya: volume tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen, kontaminasi fisik.
- b) Tujuan: mendapatkan volume air sesuai yang ditentukan serta bebas dari bakteri patogen dan kontaminasi fisik.
- c) Petunjuk: air dari tangki penampungan dialirkan ke tangki pengisian dan diteruskan ke pan pencetakan/pembeku. Pengisian air ke dalam pan pencetakan sesuai volume yang ditentukan.

6.1.3 Pembekuan

- a) Potensi bahaya: pembekuan yang tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan es yang bening.
- c) Petunjuk: pan pencetakan yang sudah berisi air disusun dalam bak pembekuan yang berisi air garam yang telah diatur hingga suhu maksimal -13°C . Selanjutnya bak pembekuan ditutup dan ditiupkan udara dingin dengan menggunakan *blower* untuk meratakan sirkulasi udara dingin/pendinginan. *Blower* dihentikan sebelum bagian tengah air membeku seluruhnya. Pembekuan terus dilakukan hingga mencapai suhu pusat es maksimal -3°C .

6.1.4 Pelepasan dari pan pencetakan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik.
- b) Tujuan: melepaskan es yang sudah beku dari pan pencetakan dan melindungi es dari kerusakan fisik.
- c) Petunjuk: es yang sudah matang dilepaskan dari pan pencetakan dengan cara mencelupkan cetakan ke dalam air yang memenuhi persyaratan air minum dengan suhu 5°C - 10°C .

6.1.5 Pengangkutan

- a) Potensi bahaya : kerusakan fisik.
- b) Tujuan: melindungi es agar bebas dari kerusakan fisik.
- c) Petunjuk: es diangkut dengan menggunakan wadah bersih dan dapat melindungi kerusakan fisik.

6.2 Es curai

6.2.1 Penampungan air

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: menjamin ketersediaan bahan baku air yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku air yang layak minum ditampung dalam tangki/bak penampungan tertutup yang saniter.

6.2.2 Pengaliran/penyemprotan air

- a) Potensi bahaya: pembekuan tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan es bening dengan ukuran yang sama.
- c) Petunjuk: mengalirkan/menyemprotkan air secara kontinyu pada permukaan alat pembuat es curai sesuai dengan spesifikasi alat.

6.2.3 Pencetakan dan pembekuan

- a) Potensi bahaya: pembekuan tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan es curai .
- c) Petunjuk: Air dialirkan pada permukaan alat pembeku, sehingga terbentuklah es curai yang jenisnya tergantung pada alat pembuat es yang digunakan.

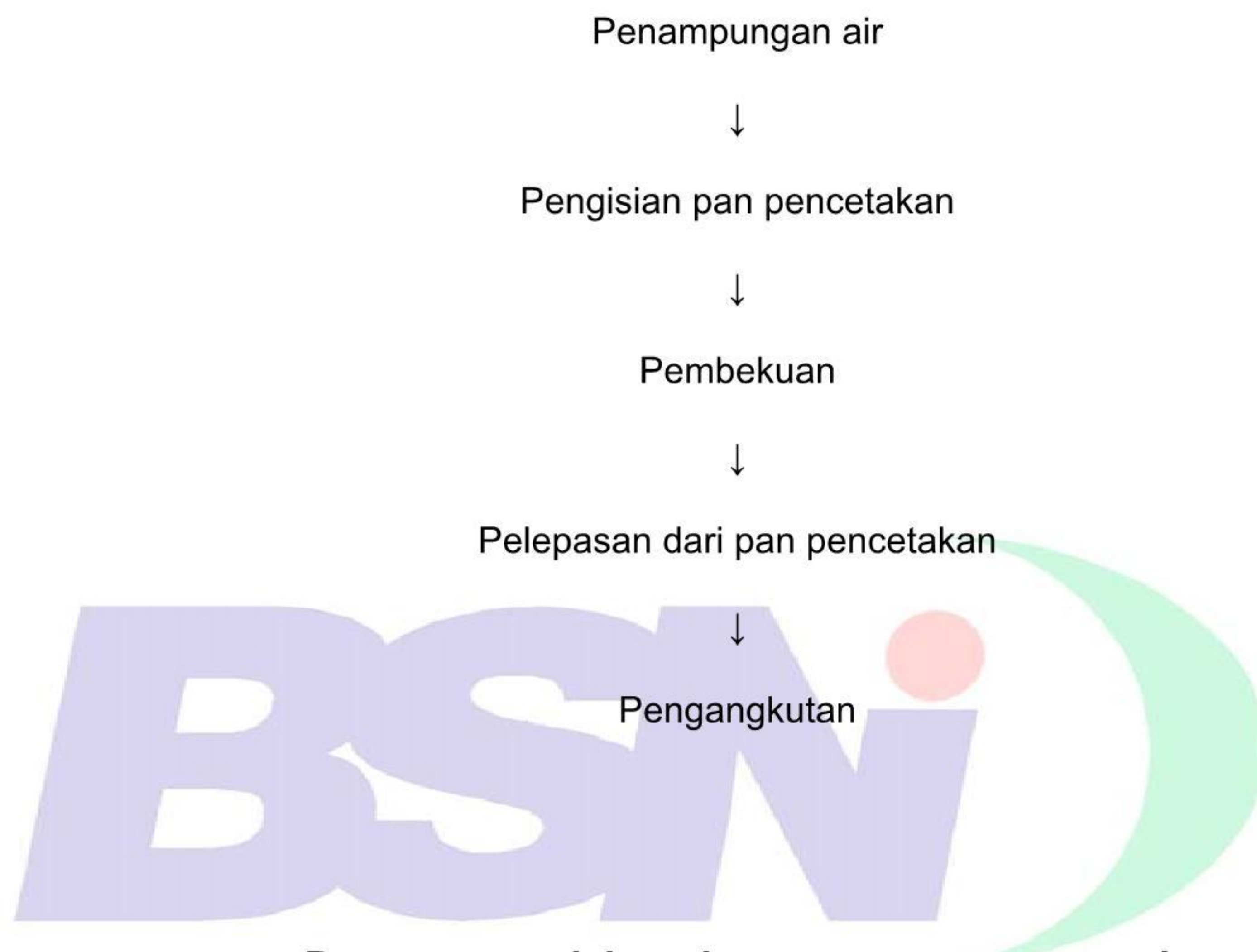
Bibliografi

SK Menkes No.907/Menkes/SK/VII/2002, tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum*.

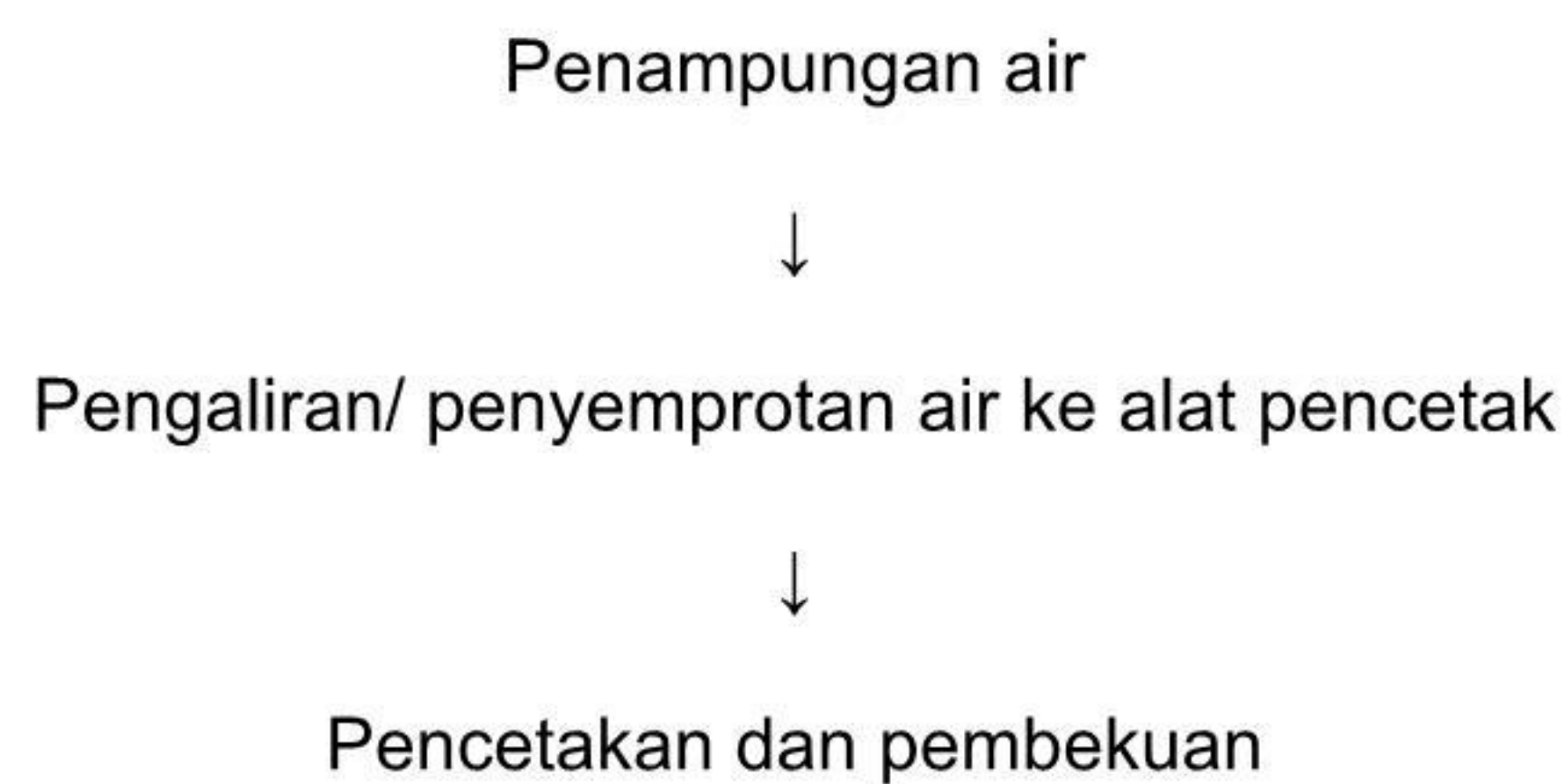


Lampiran A
(informatif)

Proses pengolahan dan penanganan es balok



Proses pengolahan dan penanganan es curai









BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id